

LA CULTURE DE LA VIGNE
ET LE COMMERCE DES VINS
EN AUXERROIS
DU XIV^e AU XVI^e SIÈCLE

PAR
MARCEL DELAFOSSE

INTRODUCTION
SOURCES — BIBLIOGRAPHIE

CHAPITRE PRÉLIMINAIRE

Les mesures. Mesures de superficie et de capacité.
Monnaies de compte.

PREMIÈRE PARTIE
CULTURE DE LA VIGNE
ET VINIFICATION EN AUXERROIS

I. CULTURE DE LA VIGNE. — Le cépage le plus répandu, qui constitue, en quelque sorte, le plant type

de la région, est le pinot. Excellent cépage, très apprécié dès cette époque, il est pourtant lentement remplacé au cours des siècles par des plants plus productifs.

La plantation de la vigne se fait à la fin de l'hiver, dans un terrain préalablement défoncé, au moyen de boutures nues, les « chapons », ou de plants déjà enracinés, les « chevelus ». Certains usages particuliers à la région sont signalés comme tels dès le ^{xvi}^e siècle.

Pour assurer la durée de la vigne, on emploie surtout le provignage ; les provins doivent être fumés à plusieurs reprises.

Les travaux de la vigne portent le nom de « façons » et se divisent en « façons de serpe » ou « léger metier » et « façons de maigle » ou « gros metier ». Étude de chacune de ces façons.

La culture de la vigne, portée à un très haut degré de perfection, réclame à cette époque des soins nombreux et minutieux. Pourtant le rendement à l'arpent, établi d'après les estimations faites à l'époque même, paraît faible, surtout si on le compare à celui de l'époque actuelle.

II. VENDANGES. — On peut noter à ce sujet que les usages anciens se sont maintenus intégralement jusqu'à nos jours.

III. VINIFICATION ET LOGEMENT DES VINS. — Les caves et celliers renferment un matériel très nombreux, cuves, tines, couloirs, etc. ; le pressoir dit « à abattage » était le plus fréquent.

L'analyse des comptes permet de distinguer la fabrication du vin vermeil de celle du vin blanc et de celle du vin claret. On obtient ce dernier en lais-

sant cuver un temps très court des raisins noirs et blancs.

On ne sait pas, semble-t-il, très bien soigner le vin à cette époque : les seuls soins connus paraissent être l'« ouillage » ou « remplage » et, peut-être, le soutirage.

Les qualités du vin d'Auxerre au xvi^e siècle d'après un médecin et un gourmet de cette époque.

SECONDE PARTIE

L'EXPLOITATION

DU VIGNOBLE AUXERROIS

I. LE RÉGIME DES TERRES. — Réserves des seigneuries et censives.

1^o Les baux perpétuels.

2^o Les baux temporaires : *a*) Bail viager ; *b*) Ferme à court terme.

3^o Le bail à tiers.

Caractères particuliers que prennent ces baux, lorsqu'ils sont appliqués à la vigne.

4^o Le contrat de complant.

II. LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE L'EXPLOITATION. — Les closiers. Différents sens du mot. La plupart du temps, les closiers sont des régisseurs surveillant, à la place du propriétaire, la culture des vignes. Un propriétaire non vigneron loue des journaliers ou donne ses vignes à faire en tâche. Ce dernier procédé élimine à la longue le premier. Les usages locaux règlent les rapports du maître et de l'ouvrier. Les propriétaires trouvent dans le pays même la main-

d'œuvre nécessaire et il se fait seulement un mouvement d'ouvriers des villages vers les villes voisines, surtout à l'époque des vendanges.

Frais et rapport d'un arpent : il suffit, en général, de vendre deux ou trois muids de vin pour compenser les frais.

Comparaison plus détaillée des salaires, du prix du vin et du prix de la terre. Variation des salaires au cours d'une année et pendant toute la période étudiée. Les salaires sont particulièrement hauts à la fin du xiv^e siècle.

III. LES DOMAINES DES ÉTABLISSEMENTS RELIGIEUX. — Chaque abbaye exploite directement de vingt à trente arpents. Étude de plusieurs domaines.

IV. LES « BOURGEOIS ». — Étude de quelques « bourgeois » propriétaires de vigne.

V. LES VIGNERONS. — Ils forment une classe particulière qu'on peut opposer aux autres classes de la société. Au xvi^e siècle, ils se distingueront même des laboureurs. A la fois journaliers et petits propriétaires, ils trouvent dans le travail pour autrui un complément à la culture de leurs propres vignes ; un vigneron paraît, en effet, avoir rarement possédé plus de trois arpents. Quelques exemples de gains annuels de vigneron.

La vie des vigneron au xvi^e siècle d'après des actes notariés et le « Monologue du bon vigneron ».

VI. UN ÉPISODE DE L'HISTOIRE DES VIGNERONS. LE GRAND PROCÈS DES xiv^e ET xv^e SIÈCLES. — A la fin du xiv^e siècle, un grand conflit s'élève entre les vigneron et les bourgeois qui les emploient à la journée au sujet de la durée de la journée de travail.

Il prend les proportions d'une véritable guerre sociale. Un arrêt du Parlement rétablit la paix pour une quarantaine d'années. Après une période calme, marquée seulement par une querelle entre les habitants d'Auxerre et ceux de Chitry à propos d'un règlement de salaires, la lutte recommence au milieu du x^v^e siècle entre les propriétaires et les vignerons auxerrois. Terminée par un accord sur la durée de la journée de travail, elle reprend jusqu'à la fin du siècle à propos des salaires.

TROISIÈME PARTIE

LE COMMERCE DU VIN D'AUXERRE

I. LA VENTE A AUXERRE ET DANS L'AUXERROIS. — Les principaux marchés aux vins se trouvent le long des rivières navigables. Auxerre est le plus important.

Les courtiers servent d'intermédiaire entre les marchands et les vendeurs.

La coutume règle les conditions générales de la vente au profit du vendeur.

II. LES PAYS IMPORTATEURS. — La présence du vin d'Auxerre est constatée à Paris, à Rouen et dans les villes du Nord, aussi bien au xiv^e qu'au xv^e siècle. Certains règlements municipaux du Nord, les « afforages », permettent de vérifier la régularité avec laquelle le vin d'Auxerre figure sur les marchés de cette région au xvi^e siècle.

Les marchands forains viennent faire leurs achats en Auxerrois. Le commerce est particulièrement actif entre le mois de novembre et celui de février.

III. LES MARCHANDS AUXERROIS. — Les Auxerrois ne jouent pas un grand rôle dans le commerce de leur vin, qui reste aux mains des étrangers.

IV. LE TRANSPORT DU VIN. — Par contre, les Auxerrois sont souvent voituriers par eau. Le transport du vin se fait, en effet, par bateau et la navigabilité de l'Yonne est un facteur décisif dans le développement du commerce auxerrois.

PIÈCES JUSTIFICATIVES

TABLES

CARTES
